



## ANAFERM Komplex

Saccharomyces cerevisiae

### PRODUKTINFO

ANAFERM Komplex ist eine Reinzuchtheife für kräftige Rot- (und Weiß-) Weine. Dr. Dominique Delteil startete 1992 ein umfangreiches Forschungsprogramm zur Selektion einer optimalen Hefe für die Erzielung von Weinen mit guter Komplexität und ausgeprägten Fruchtaromen. Aus 180 Hefestämmen (Gebiet Cornas, Rhône) wurde diese Hefe in den abschließenden Testverfahren ausgewählt.

### VORZÜGE

- Sehr geringe Bildung von SO<sub>2</sub>
- Keine Bockserbildung (H<sub>2</sub>S)
- Geringe Essigsäurebildung
- Mittlerer Nährstoffbedarf

### ANWENDUNG

Die Reinzuchtheife zum Rehydrieren in die 10 fache Menge Wasser bei 38°C klumpenfrei einrühren. Ggf. einen Rehydrierungsnährstoff (z.B. GoFerm) vorschalten. Anschließend 15 Minuten quellen lassen und danach der Hefesuspension portionsweise Most beimischen, damit sich die Temperatur schrittweise der Mosttemperatur nähert. Dabei Temperatursprünge von mehr als 10°C vermeiden. Dann Zugabe zu Most oder Maische. Ausreichend Kontakt der Hefesuspension mit Sauerstoff bei der Rehydratisierung und Akklimatisierung fördert die Sterolsynthese der Hefen. Bei normalen Gärbedingungen werden 25 g/hl

empfohlen. Bei schwierigen Gärbedingungen bis zu 50 g/hl. Bessere Vitalität und Toleranz der Hefen gegenüber der Umgebung sind das Ergebnis einer sorgfältigen Hefevorbereitung. Eine Hefeernährung 2 - 3 Tage nach Gärbeginn (z.B. mit ANAVITAL Extra) ist zu empfehlen, um saubere und reintönige Weine zu erhalten.

### PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Mittlere Angärgeschwindigkeit
- Regelmäßiger Gärverlauf
- Optimale Gärtemperatur 15-28°C
- Alkoholtoleranz bis 15.0%vol
- Mittlerer bis hoher Nährstoffbedarf
- Killerfaktor

### VERPACKUNGSEINHEITEN

500 g Vakuumbbeutel  
20 x 500 g im Karton

### LAGERUNG

Alle Hefen werden in Aluminiumverbundfolie vakuumverpackt. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist auf jeder Packung zu finden. Angebrochene Packungen sind umgehend aufzubrauchen, da es durch Zutritt von Luft und Feuchtigkeit rasch zu Aktivitätsverlusten kommen kann.

ZEFÜG GmbH & Co. KG  
 Zentraleinkauf für Getränkebehandlung  
 Alfred-Nobel-Straße 9  
 55411 Bingen

T: +49 (0) 6721 - 98 69 70  
 F +49 (0) 6721 - 98 69 79 0  
 M: [bestellung@zefueg.de](mailto:bestellung@zefueg.de)  
 W: [www.zefueg.de](http://www.zefueg.de)

Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.

